

CuiCui - Charlotte Chefaroudi

Organisons votre séjour

Chef privé à demeure
Guide opérationnel de votre résidence culinaire

Un séjour fluide se prépare en amont. Ce guide rassemble les informations pratiques nécessaires pour organiser les repas, les approvisionnements et le fonctionnement de la cuisine tout en préservant l'esprit sur mesure de l'expérience CuiCui.

France & international - prestations disponibles en français et en anglais

1. Préparer votre séjour

Chaque résidence est pensée autour du lieu, du rythme du séjour et des envies des convives. Avant l'arrivée, nous définissons ensemble les temps de repas, les habitudes du groupe et les éventuelles contraintes de la résidence.

Les informations à me transmettre

- ☐ Adresse de la résidence et conditions d'accès.
- ☐ Dates, horaires d'arrivée et de départ.
- ☐ Nombre de convives - adultes et enfants.
- ☐ Allergies, intolérances, régimes alimentaires et aliments non souhaités.
- ☐ Repas souhaités : petits-déjeuners, déjeuners, dîners, collations et apéritifs.
- ☐ Programme du séjour : activités, sorties, horaires particuliers.
- ☐ Temps forts : anniversaire, réception, dîner plus gastronomique, pique-nique, cours de cuisine...
- ☐ Photos récentes de la cuisine, des espaces de travail et de stockage.
- ☐ Liste du matériel de cuisine, de la vaisselle, de la verrerie et des plats de service disponibles sur place.

Une cuisine au rythme de la résidence

La cuisine à demeure est une cuisine de saison, vivante et personnalisée. Elle peut alterner retours de marché, grandes tablées, déjeuners plus légers, pâtisseries maison, apéritifs et dîners plus travaillés selon les journées.

2. Budget denrées & approvisionnements

Les honoraires de résidence couvrent le travail et la présence de la cheffe. Les denrées alimentaires sont définies et facturées séparément afin d'adapter les achats au nombre de convives, au programme et au niveau de produits souhaité.

Définir un budget denrées par jour et par personne

Avant le séjour, nous fixons ensemble une enveloppe indicative de denrées par personne et par jour. Elle sert de cadre pour les achats et permet d'imaginer les menus avec une vision claire du budget global.

Budget denrées journalier = enveloppe alimentaire disponible pour l'ensemble des repas prévus sur une journée, rapportée au nombre de convives.

Ce budget est défini selon :

- ☐ Le nombre de repas confiés à CuiCui chaque jour.
- ☐ Le nombre d'adultes et d'enfants.
- ☐ Le style de cuisine souhaité et la saison.
- ☐ La destination et le niveau de prix des commerces / marchés locaux.
- ☐ Les produits choisis : poisson, viande, produits bio, pâtisserie, fromages, produits d'exception...
- ☐ Les éventuelles demandes particulières ou repas de célébration.

Le budget est une enveloppe de travail et non un forfait figé : les achats réels restent liés aux menus validés et aux produits disponibles. Les produits d'exception font l'objet d'un accord spécifique et peuvent être budgétés en complément.

Exemple de calcul

Pour 8 convives avec un budget denrées convenu de 45 € par personne et par jour, l'enveloppe indicative est de 360 € par jour. Sur 5 jours, elle représente 1 800 € de denrées. Ce calcul sert à cadrer le séjour ; les achats sont ensuite adaptés aux menus et aux besoins réels.

Approvisionnements

Les achats peuvent être pris en charge par la cheffe. Lorsque la destination s'y prête, marchés et producteurs locaux sont privilégiés. Les modalités de suivi et de règlement des denrées sont précisées dans la proposition de séjour.

3. Cuisine, matériel & vaisselle

La prestation est réalisée directement dans la cuisine de la résidence. Il n'est pas nécessaire de disposer d'une cuisine professionnelle, mais l'espace doit permettre une production confortable et sûre.

Visuels & inventaire avant le séjour

Afin de préparer la résidence dans les meilleures conditions, des photos récentes de la cuisine et des espaces de stockage sont demandées en amont : plans de travail, équipements de cuisson, réfrigérateur et congélateur ainsi que, lorsque cela est pertinent, les espaces de dressage ou de service.

Une liste du matériel et de la vaisselle mis à disposition par le propriétaire ou l'hébergement est également demandée : casseroles, poêles, plats, ustensiles principaux, petit électroménager, assiettes, couverts, verrerie et plats de service.

Ces éléments permettent à CuiCui d'adapter les menus à l'équipement disponible et d'identifier en amont les éventuels besoins complémentaires.

À vérifier avant l'arrivée

- ☐ Réfrigérateur avec un espace suffisant pour les produits du séjour.
- ☐ Congélateur si le programme le nécessite.
- ☐ Four et plaques de cuisson fonctionnels.
- ☐ Plans de travail dégagés et accès à un évier.
- ☐ Vaisselle, plats de service, verres et couverts adaptés au nombre de convives.
- ☐ Lave-vaisselle ou organisation adaptée pour la vaisselle.

Matériel complémentaire

Selon les menus et l'équipement disponible, CuiCui peut prévoir une partie de son propre matériel. Lorsqu'un équipement spécifique, du matériel supplémentaire ou de la vaisselle doivent être loués ou achetés pour les besoins de la résidence, ces frais font l'objet d'une facturation complémentaire après accord du client.

4. Organisation quotidienne

La prestation est organisée sur une base pouvant aller jusqu'à 10 heures de travail par jour, réparties selon le programme du séjour et les différents temps de repas. Il s'agit d'un plafond de travail inclus et non d'un forfait quotidien à consommer.

Temps de travail & régulation

Les périodes durant lesquelles la cheffe n'est pas sollicitée ne constituent pas du temps de travail et permettent d'adapter et de réguler l'organisation au fil de la journée. Le temps peut ainsi être réparti entre les différents moments du séjour sans impliquer une présence continue du matin au soir.

Heures supplémentaires

Si le programme, une demande du client ou une modification du séjour nécessite finalement un temps de travail supérieur à celui prévu, les heures supplémentaires sont facturées en complément. Lorsque l'organisation le permet, un ajustement du temps de travail peut être envisagé sur un autre moment du séjour.

Service à table

La cheffe se concentre sur la cuisine, la préparation et le dressage. Le service à table n'est pas assuré par la cheffe afin de préserver la fluidité du travail en cuisine. Lorsqu'un service dédié est souhaité, une organisation complémentaire peut être prévue en amont.

Séjours de plusieurs jours

Pour les résidences longues, les temps de repos et, lorsque nécessaire, un jour de repos sont définis en amont selon la durée et le rythme du séjour.

5. Prestations complémentaires

Selon la destination et les envies du groupe, la résidence peut être enrichie de prestations complémentaires imaginées autour de la cuisine et du terroir local. Elles sont organisées sur demande et font l'objet d'une proposition complémentaire.

Cours de cuisine privés

Un temps de cuisine peut être organisé avec les convives autour d'un thème choisi : techniques, recettes de saison, pâtisserie ou menu particulier. Le format est adapté au nombre de participants, au niveau du groupe et à l'équipement disponible dans la résidence.

Sourcing & découverte des produits locaux

Marchés, producteurs, artisans et spécialités locales peuvent devenir une véritable partie de l'expérience. CuiCui peut organiser un sourcing spécifique pour le séjour ou accompagner les convives dans la découverte d'un marché et de ses produits, avant de les retrouver à table.

Autres temps culinaires

Un dîner particulier, un pique-nique, une grande tablée, un goûter ou un moment culinaire imaginé spécialement pour une occasion peuvent également être intégrés au programme du séjour.

6. Déplacement & hébergement

CuiCui accompagne des séjours privés, retraites et résidences culinaires en France et à l'international.

Déplacements

Les frais de déplacement nécessaires pour rejoindre et quitter le lieu de résidence sont facturés séparément et pris en charge par le client.

Les éventuels frais de déplacement sur place nécessaires au bon déroulement de la prestation - approvisionnements, marchés, producteurs ou autres déplacements liés au séjour - sont également à la charge du client.

Hébergement

Lorsque la distance ou le rythme de la résidence nécessite une présence sur place, un hébergement adapté pour la cheffe doit être prévu. Ses modalités sont définies avant confirmation du séjour.

Votre checklist avant confirmation

- ☐ Dates et destination confirmées.
 - ☐ Nombre de convives confirmé.
 - ☐ Rythme des repas défini.
 - ☐ Allergies et régimes transmis.
 - ☐ Budget denrées / personne / jour défini.
 - ☐ Photos de la cuisine et des espaces de stockage transmises.
 - ☐ Liste du matériel, de la vaisselle et de la verrerie disponibles transmise.
 - ☐ Besoins en matériel complémentaire identifiés.
 - ☐ Prestations complémentaires souhaitées définies : cours de cuisine, sourcing, temps culinaire particulier...
 - ☐ Déplacement, frais sur place et hébergement définis si nécessaire.
 - ☐ Repas particuliers et temps forts signalés.
-

Une autre manière de vivre la gastronomie

Chaque résidence est construite sur mesure afin que la cuisine accompagne naturellement votre séjour. Avant toute proposition, indiquez votre destination, vos dates, le nombre de convives et le rythme de repas souhaité.

CuiCui - Charlotte Chefaroudi
Chef privé & résidences culinaires

cuicui-ateliers-prestations-culinaires.fr